JENN-AIR® BUILT-IN MICROWAVE OVEN
FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ JENN-AIR®

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) or visit our website at **www.jennair.com.**
In Canada, call: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.jennair.ca.**

Guide d’utilisation et d’entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.jennair.ca.**

JMD2124



W10244166A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

BUILT-IN MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section and in the provided Installation Instructions.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the “Microwave Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  – Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  – Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  – If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  – Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

  To reduce the risk of injury to persons:
  – Do not overheat the liquid.
  – Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  – Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  – After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  – Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use paper products when appliance is operated in convection, combination, grill or “PAN BROWN” mode (on models with such features).
- Do not store any materials, other than manufacturer’s recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not mount over a sink.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent),

(2) Hinges and latches (broken or loosened),

(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Electrical Requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Observe all governing codes and ordinances.

Required:

- A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 15- or 20-amp electrical supply with a fuse or circuit breaker.

Recommended:

- A time-delay fuse or time-delay circuit breaker.
- A separate circuit serving only this microwave oven.

GROUNDING INSTRUCTIONS

- **For all cord connected appliances:**
  The microwave oven must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.

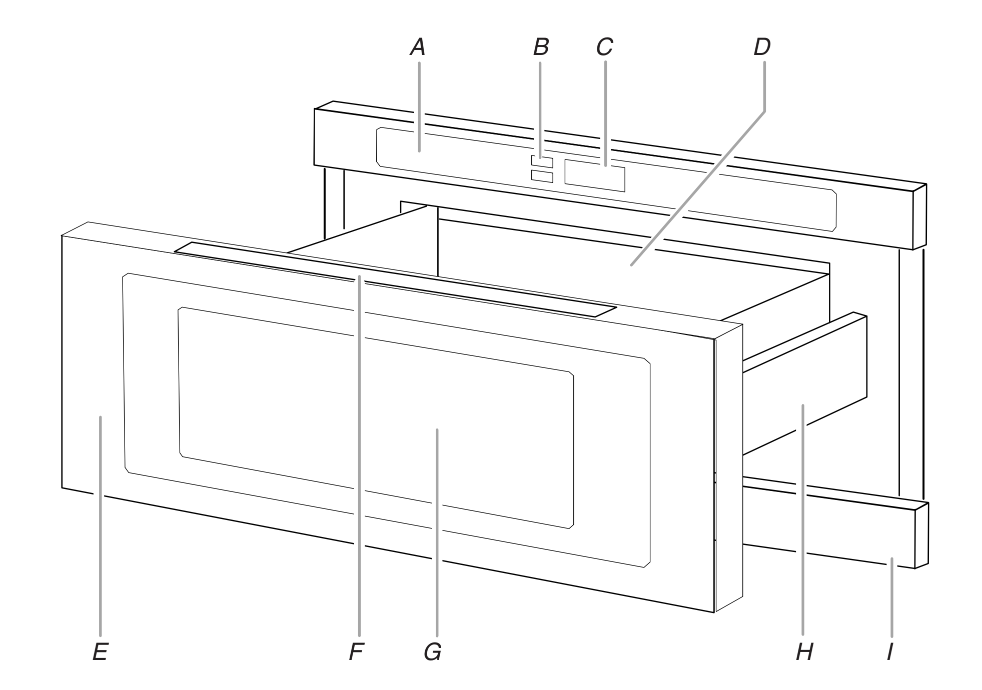
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

PARTS AND FEATURES

This manual may cover several different models. The model you have purchased may have some or all of the features shown here. The appearance of your particular model may differ slightly from the illustrations in this manual.

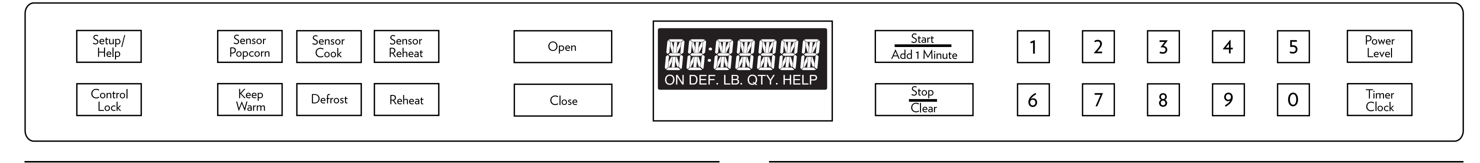


A. Control panel
B. OPEN and CLOSE controls
C. Display
D. Microwave oven cavity
E. Microwave oven drawer front
F. Cooking guide label
G. Window
H. Microwave oven drawer guides
I. Vent

Parts and features not shown:

Microwave inlet cover (in ceiling)
Microwave oven light (in ceiling)
Model and serial number plate (on flat surface, just beyond back wall of fully opened microwave oven drawer)

MICROWAVE OVEN CONTROL



Display

When power is first supplied to the microwave oven, a prompt to set the clock will scroll in the display. If the prompt appears at any other time, a power failure has occurred. Clear the display, and reset the clock.

When the microwave oven is in use, the display shows cooking power, quantities, weights and/or prompts. When the microwave oven is not in use, the display shows the time of day.

Open and Close

Touch OPEN or CLOSE to automatically open or close the microwave oven drawer.

To avoid damage to the microwave oven drawer, do not push or pull the drawer manually, except in the case of a power failure, when the controls are not functioning. If it is necessary to manually open or close the drawer, push or pull the drawer gently.

Clock

This is a standard 12-hour clock (12:00-11:59).

To Set Clock:

1. Touch TIMER/CLOCK, then number pad 2.
2. Enter time in hours and minutes.
3. Touch TIMER/CLOCK again to complete the setting.

Start

The START control (START/ADD 1 MINUTE) begins any cooking function. If cooking is interrupted, touching START control will resume the preset non-sensor function.

NOTE: To avoid unintentional operation of the microwave oven, START control will work only if a cooking cycle has ended, the drawer has been closed or the STOP control has been touched within the past 3 minutes.

Add 1 Minute

The ADD 1 MINUTE control (START/ADD 1 MINUTE) starts the microwave oven at 100% power for 1 minute. Each additional touch of the control will add 1 minute of cook time.

Cook time may be added in 1-minute increments to a cooking cycle at the current power level by touching ADD 1 MINUTE during the cycle. The Add 1 Minute function cannot be used during Reheat, Defrost or any sensor cycles.

NOTE: To avoid unintentional operation of the microwave oven, the ADD 1 MINUTE control will work only if a cooking cycle has ended, the drawer has been closed or the STOP control has been touched within the past 3 minutes.

Stop/Clear

The Stop control (STOP/CLEAR) clears any incorrect command, pauses cooking and cancels most functions with one touch of the control. Touch STOP twice to cancel a running cooking cycle.

The microwave oven will also turn off when the drawer is opened. Close the drawer, and touch START to resume the non-sensor cycle.

Timer

The Timer can be set in minutes and seconds, and counts down the set time.

NOTE: The Timer does not start or stop the microwave oven.

To Set Timer:

1. Touch TIMER/CLOCK, then number pad 1.
2. Enter time in minutes and seconds.
3. Touch TIMER/CLOCK again to start Timer.

Timer may be canceled at any time by touching STOP.

Tones

End of Cycle Tones

Tones sound at the end of any cooking cycle, unless turned off.

To Turn Off/On Sound: Touch SETUP control twice, then touch START.

Reminder Tones

Tones sound every 10 seconds for 1 minute, then every 3 minutes up to 1 hour. Touch STOP to stop the tones.

To Turn Off/On Reminder: Touch SETUP 3 times, then touch START.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to avoid unintended operation of the microwave oven. When the control is locked, only the CONTROL LOCK control will function.

To Lock/Unlock Control: Touch and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. The display will indicate the lock status.

Setup

The SETUP control (SETUP/HELP) provides access to the following settings:

- Tones - sound off or on. See “Tones.”
- Reminder tones - remind signal off or on. See “Tones.”
- Auto start - See “Auto Start” in the “Microwave Oven Use” section.
- Demo Mode - demo on or off. See “Demo Mode.”

Demo Mode

The Demo Mode is ideal for learning how to use the microwave oven. When the Demo Mode is active, functions can be entered, with real displays and tones, without actually turning on the microwave generator (magnetron). While functions are operating in Demo Mode, the light comes on, and the display counts down the time quickly.

To Activate Demo Mode: Touch SETUP 5 times, then touch and hold START for 3 seconds.

To Deactivate Demo Mode: Touch SETUP 5 times, then touch START.

Help

Tips are available for all automatic functions. To view tips, touch HELP (SETUP/HELP) while “HELP” is lit in the display.

MICROWAVE OVEN USE

A magnetron in the microwave oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, requiring significant cleanup of microwave oven cavity. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, arrange the thinner parts and smaller sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones and foods such as chicken wings, leg tips and fish tail. See “Aluminum Foil and Metal” first.

Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Aluminum Foil, Metal	See “Aluminum Foil and Metal” section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer’s recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer’s recommendations.
Melamine	Follow manufacturer’s recommendations.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer's recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer's recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use

Racks and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number. For example, 70%=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

PERCENT/ NAME	POWER LEVEL PAD TOUCH	USE
100%, High (default setting)	Once	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages and most vegetables.
90%	Twice	Cooking small tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces and fish fillets. Heating cream soups.
80%	3 times	Heating rice, pasta or stirrable casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	4 times	Reheating a single serving of food.
60%	5 times	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	6 times	Cooking ham, whole poultry and pot roasts. Simmering stews.
40%	7 times	Melting chocolate. Heating bread, rolls and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	8 times	Defrosting bread, fish, meats, poultry and precooked foods.
20%	9 times	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	10 times	Taking chill out of fruit.
0%	11 times	Sensor operation; no cook power

Manual Cooking

To Use:

1. Place food in the microwave oven, and close the drawer.
2. Enter the cook time in minutes and seconds.

   If cooking with 100% power, skip Step 3.
3. Touch POWER LEVEL repeatedly to set the desired cooking power. See "Microwave Cooking Power."
4. Touch START.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
5. Touch STOP or open the drawer to clear the display.

Cook time may be added in 1-minute increments during the cycle by touching ADD 1 MINUTE.

Cooking in Stages

The microwave oven can be set to cook at different cooking powers for various lengths of time, up to 4 stages.

To Cook in Stages:

1. Place food in the microwave oven, and close the drawer.
2. Enter the length of time to cook during the first stage.
3. Touch POWER LEVEL repeatedly to set the desired cooking power for the 1st stage. See "Microwave Cooking Power."
4. Repeat steps 2 and 3 for additional stages.
5. Touch START.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
6. Touch STOP or open the drawer to clear the display.

Cook time may be added in 1-minute increments during the cycling stage by touching ADD 1 MINUTE.

To see the cook power during any cycling stage, touch POWER LEVEL.

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven. The Keep Warm function uses 10% cook power. Keep Warm can be used by itself, or it can be programmed to follow a manual cooking cycle.

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- For best results, do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.

To Use:

1. Place hot cooked food in the microwave oven and close the drawer.
2. Touch KEEP WARM.
3. Enter warm time in minutes and seconds, up to 30 minutes.
4. Touch START.

   The display will count down the warm time.

   "KEEP WARM" will appear in the display intermittently during countdown.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
5. Touch STOP or open the drawer to clear the display.

To Set at end of cycle: Touch KEEP WARM while setting a manual cooking cycle before touching START.

Auto Start

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Auto Start function allows you to program a cook cycle to start at a set time.

To Use Auto Start:

1. Place food in the microwave oven, and close the drawer.
2. Touch SETUP/HELP 4 times.
3. Touch START.
4. Enter the cooking start time in hours and minutes.
5. Touch TIMER/CLOCK.
6. Enter length of time to cook in minutes and seconds.
7. Touch POWER LEVEL repeatedly to set the desired cooking power. See "Microwave Cooking Power."
8. Touch START.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
9. Touch STOP or open the drawer to clear the display.

Doneness

Doneness may be adjusted for any automatic cooking cycle. During programming, touch POWER LEVEL after food and quantity selections are made. Touch control once for "MORE," or twice for "LESS."

Reheat (non-sensor)

Times and cooking power have been preset for reheating specific food types. Use the following chart as a guide.

FOOD	NO.	QUANTITY/INSTRUCTIONS
Fresh Rolls/ Muffins	1	1-8 pieces, 2 oz (57 g) each*/ Place on paper towel.
Frozen Rolls/ Muffins	2	1-8 pieces, 2 oz (57 g) each*/ Place on paper towel.
Beverage	3	0.5-2 cups (125-500 mL)/ Do not cover. The diameter of the cup's opening will affect how the liquid heats. Beverages in cups with smaller openings may heat faster.

*For smaller rolls, 2 rolls may be counted as 1 piece. For larger or refrigerated rolls, 1 roll may be counted as 2 pieces.

To Use Reheat:

1. Place food in the microwave oven, and close the drawer.
2. Touch REHEAT.
3. Select food item by entering its number (see chart and/or cooking guide label).
4. Enter quantity.

   Doneness may be adjusted at this time by touching POWER LEVEL.

5. Touch START.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
6. Touch STOP or open the drawer to clear the display.

Defrost

The automatic defrost function can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost.

- Unwrap foods and remove lids (for example, from fruit juice containers) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of cycle for more even defrosting.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails. See "Aluminum Foil and Metal" first.

The automatic defrost function should not be used for food left outside the freezer for more than 20 minutes and frozen ready-made food.

Times and cooking power have been preset for defrosting certain food types. Use the following chart as a guide.

FOOD	NO.	QUANTITY/INSTRUCTIONS
Ground meat	1	0.5-2.0 lbs (227-907 g)/ Remove wrap and place in microwave-safe baking dish. Do not cover.
Steaks/Chops	2	0.5-3.0 lbs (227 g-1.4 kg)/ Remove wrap and place in microwave-safe baking dish. Do not cover.
Boneless poultry	3	0.5-2.0 lbs (227-907 g)/ Remove wrap and place in microwave-safe baking dish. Do not cover.
Bone-in poultry	4	0.5-3.0 lbs (227 g-1.4 kg)/ Remove wrap and place breast side up in microwave-safe baking dish. Do not cover.
Casserole/Soup	5	1-6 cups (250 mL-1.5 L)/ Remove wrap and place in microwave-safe baking dish. Do not cover.

To Use the Defrost Control:

1. Place food, uncovered, in the microwave oven, and close the drawer.
2. Touch DEFROST.
3. Select food item by entering its number (see chart and/or cooking guide label).
4. Enter the weight in tenths of a pound for Meat or Poultry

   or

   Enter volume in cups for Casserole/Soup.

   See chart for quantity limits.

   Doneness may be adjusted at this time by touching POWER LEVEL.
5. Touch START.

   The display will count down the defrost time.

   During defrosting, tones will sound to indicate it is time to check, turn, rearrange or separate food. Open drawer, turn food if necessary, close door and touch START to resume defrosting.

   When the cycle ends, "LET STAND COVERED" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
6. Touch STOP or open the drawer to clear the display.

To Defrost Manually: Follow directions in "Manual Cooking" section, and use 30% cooking power. See "Microwave Cooking Power" chart.

Sensor Cooking

A sensor in the microwave oven detects humidity released from the food as it heats, and adjusts the cook time accordingly.

Many sensor cycles require the covering of foods. Microwave-safe containers or steamers with loose-fitting lids are recommended. The loose-fitting lid allows enough steam to escape to be detected by the sensor. When covering foods with plastic wrap, be sure to leave a large enough vent opening to allow the steam to escape.

NOTES:

- The microwave oven should be plugged in for at least 3 minutes.
- The microwave oven cavity and the exterior of the cooking container should be dry.
- The room temperature should not exceed 95°F (35°C).
- If the drawer is opened during a sensor cycle, sensing will stop and the program will be canceled.

Sensor Popcorn

The sensor in the microwave oven determines the appropriate popping time of commercially packaged microwavable popcorn. This function is programmed to detect popping times for 3.5-oz (99 g), 3.0-oz (85 g) and 1.75-oz (50 g) bags.

NOTE: During Popcorn function, as with all microwave cooking functions, the microwave oven should be attended at all times. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle.

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content. For bag sizes not listed in this section, follow directions on the package.
- Cooking results may vary based on location of bag on the floor of the microwave oven drawer. Try changing bag location to achieve best results.

To Use Sensor Popcorn:

1. Place popcorn bag in the microwave oven, and close the drawer.
2. Touch SENSOR POPCORN once for Regular (2.85-3.5 oz [81-99 g]), or twice for Snack (1.2-1.6 oz [34-45 g]).

   Doneness may be adjusted at this time by touching POWER LEVEL.
3. Touch START.

   When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
4. Touch STOP or open the drawer to clear the display.

Sensor Reheat

The sensor in the microwave oven determines the reheating time based on the weight of the food being heated.

Sensor Reheat will detect humidity, and reheat food items from 4 to 36 oz (113-1020 g).

To Use Sensor Reheat:

1. Place food, loosely covered, in the microwave oven, and close the drawer.
2. Touch SENSOR REHEAT.
3. Touch START.

   When the cycle ends, "LET STAND COVERED" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
4. Touch STOP or open the drawer to clear the display.

Sensor Cook

The sensor in the microwave oven detects humidity released from the food and automatically sets a cooking time based on the selected food category.

Use the following chart as a guide.

FOOD	NO.	QUANTITY/INSTRUCTIONS
Fresh vegetables: soft	1	0.25-2.0 lbs (113-907 g)/ Rinse and place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Fresh vegetables: hard	2	0.25-1.5 lbs (113-680 g)/ Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Frozen vegetables	3	0.25-1.25 lbs (113-567 g)/ Remove from package. Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Frozen entrées	4	6-17 oz (170-482 g)/ Remove from package. Loosen cover on three sides. If entrée is not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap, and vent.
Baked potatoes	5	1-6 medium, 10-13 oz (283-369 g) each/ Pierce each one several times with a fork. Place on paper towel, at least 1" (2.5 cm) apart. After cooking, wrap in foil, and let stand 5-10 minutes.
Ground meat*	6	0.25-2.0 lbs (113-907 g)/ Crumble meat into a microwave-safe container. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking. Place patties on microwave-safe rack, and cover with wax paper. Let stand 2-3 minutes after cooking.
Fish/ Seafood	7	0.25-2.0 lbs (113-907 g)/ Thin fillets and shrimp: Place in microwave-safe plate or dish with low sides. Cover with plastic wrap, and vent. Thick fillets and steak: place in microwave-safe casserole dish. Cover with plastic wrap, and vent. Adjust doneness to "MORE."
Rice	8	0.5-2 cups (125-500 mL) dry rice (Use medium or long grain rice.)/ Follow measurements on package for ingredient amounts. Place rice and liquid in microwave-safe dish. Cover with loose-fitting lid. Let stand 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed. Stir.

*The microwave oven will stop midway through this function for stirring or turning of food.

NOTE: When covering foods, make sure the vent opening is large enough for moisture to escape. This will allow the sensor to accurately determine cooking time.

To Use Sensor Cook:

1. Place food, loosely covered, in the microwave oven, and close the drawer.
2. Touch SENSOR COOK.
3. Select food item by entering its number (see chart or cooking guide label).

   See chart for quantity limits.

   Doneness may be adjusted at this time by touching POWER LEVEL.
4. Touch START.

   The cycle may pause for turning or stirring of food. Stir or turn food, then touch START to resume cooking.

   When the cycle ends, the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
5. Touch STOP or open the drawer to clear the display.

MICROWAVE OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested unless otherwise noted.

MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some recycled paper towels.

To avoid damage to stainless steel models, rub in direction of grain.

The area where the microwave oven drawer and frame touch when closed should be kept clean.

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in microwave oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar:

  Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in microwave oven.

Microwave Inlet Cover

To avoid arcing and microwave oven damage, the microwave inlet cover (see “Parts and Features”) should be kept clean.

- Wipe with wet cloth.

MICROWAVE OVEN DRAWER EXTERIOR

The area where the microwave oven drawer and frame touch when closed should be kept clean.

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:

  Apply glass cleaner to towel, not directly to surface.

Stainless Steel (on some models)

To avoid damage to microwave oven drawer and exterior, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Rub in direction of grain.

- Stainless Steel Cleaner and Polish (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Vinegar for hard water spots

CONTROL PANEL

- Sponge or soft cloth and water:

  Dampen sponge with water and wipe panel. Dry with soft cloth.

- To avoid damage to the control panel, do not use chemical or abrasive cleansers.

MICROWAVE OVEN DRAWER GUIDES

To keep drawer opening and closing smoothly, remove crumbs from guides, and clean often.

- Dry, soft cloth

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the microwave oven wired properly?**
  See Installation Instructions provided with your microwave oven.

Microwave oven will not operate

- **Is the magnetron working properly?**
  Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, try the steps below. If microwave oven still does not operate, call for service. See “Assistance or Service” section.
- **Is the electronic microwave oven control set correctly?**
  See “Microwave Oven Control” section.
- **On some models, is the Control Lock on?**
  See “Control Lock” section.
- **On some models, is the Demo Mode active?**
  See “Demo Mode” section.

Microwave oven makes humming noise

- This is normal and occurs when the power supply switches the magnetron on and off.

Microwave oven drawer front looks wavy

- This is normal and will not affect performance.

Display shows messages

- **Is the display showing “ERROR” during sensor cooking?**
  The sensor is not detecting humidity. Check the food and the cover, then start the program again. See “Sensor Cooking.”

Fan running slower than usual

- **Has the microwave oven been stored in a cold area?**
  The fan will run slower until the microwave oven warms up to normal room temperature.

Cooking times seem too long

- **Is the cooking power set properly?**
  See “Microwave Cooking Power” section.
- **Are large amounts of food being heated?**
  Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than that specified in “Built-In Microwave Oven Safety?”**
  Have a qualified electrician check the electrical system in the home.

Radio, TV or cordless phone interference

- **Is the radio or TV receiver near the microwave oven?**
  Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.
- **Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?**
  Make sure these areas are clean.
- **Is the cordless phone frequency 2.4 GHz?**
  Some 2.4 GHz-based cordless phones and home wireless networks may experience static or noise while the microwave oven is on. Use a corded phone, a different frequency cordless phone, or avoid using these items during microwave oven operation.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new JENN-AIR® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest JENN-AIR® designated service center.

In the U.S.A.

Call the Jenn-Air Customer eXperience Center toll free:
1-800-JennAir (1-800-536-6247)

Our consultants provide assistance with:

- Features and specification on our full line of appliances.
- Installations information.
- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Jenn-Air designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to Jenn-Air with any questions or concerns at:

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Web address: **www.jennair.com**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Jenn-Air Customer eXperience Centre toll free:
1-800-807-6777

Our consultants provide assistance with:

- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to:

Jenn-Air Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Web address: **www.jennair.ca**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

JENN-AIR® COOKING APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Jenn-Air") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components (if applicable to the product) if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Touch Pad and microprocessor
- Glass ceramic cooktop: if due to thermal breakage
- Electronic controls
- Magnetron tube
- Sealed gas burners

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Jenn-Air.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Jenn-Air servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. JENN-AIR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Jenn-Air dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Jenn-Air. In the U.S.A., call **1-800-688-1100**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name____

Address____

Phone number____

Model number____

Serial number____

Purchase date____

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de tout appareil ménager électrique on doit observer certaines précautions de sécurité fondamentales, dont les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE" présentées dans cette section et dans les instructions d'installation fournies.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes.
- Utiliser le four à micro-ondes uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour des applications industrielles ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
  - Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer de tels sachets dans le four.
  - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four, débrancher le four, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les aliments trop volumineux ou des ustensiles en métal de grande taille ne doivent pas être insérés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.

  Pour réduire le risque de blessures corporelles :

  – Ne pas trop faire chauffer le liquide.

  – Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.

  – Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.

  – Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.

  – Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne pas nettoyer avec des tampons métalliques à récurer. Des pièces peuvent se détacher du tampon en brûlant et venir en contact avec des pièces électriques qui pourraient causer un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'on fait fonctionner l'appareil au mode de convection, en combiné, ou mode de gril ou "PAN BROWN" (brunissage à la poêle) (sur les modèles équipés de ces caractéristiques).
- Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Veiller à ne rien remiser directement sur le four lorsqu'il est en service.
- Ne pas couvrir ni obstruer toute ouverture sur le four à micro-ondes.
- Ne pas remiser ce four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser le four à micro-ondes à proximité d'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou à un emplacement similaire.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans l'eau.
- Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas faire le montage au-dessus d'un évier.
- Ne pas couvrir les grilles ou autre partie du four avec du papier métallique. Cette action causera un surchauffage du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

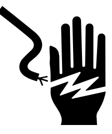
(1) Porte (déformation),

(2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

Nécessaire :

- Une alimentation électrique de 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 ou 20 ampères, protégée par un fusible ou un disjoncteur.

Recommandé :

- Un fusible temporisé ou un disjoncteur temporisé.
- Un circuit distinct exclusif à ce four à micro-ondes.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

- **Pour tout appareil ménager connecté par un cordon de courant électrique :**
  Il faut que le four à micro-ondes soit relié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la liaison à la terre réduit le risque de choc électrique car le courant électrique dispose d'un itinéraire direct d'acheminement à la terre. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon de courant électrique qui comporte un fil de liaison à la terre, avec broche de liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre.

AVERTISSEMENT : L'utilisation incorrecte du dispositif de liaison à la terre peut susciter un risque de choc électrique. L'utilisateur qui ne comprend pas bien les instructions de liaison à la terre, ou qui n'est pas certain que le four à micro-ondes soit convenablement relié à la terre, devrait consulter un électricien qualifié.

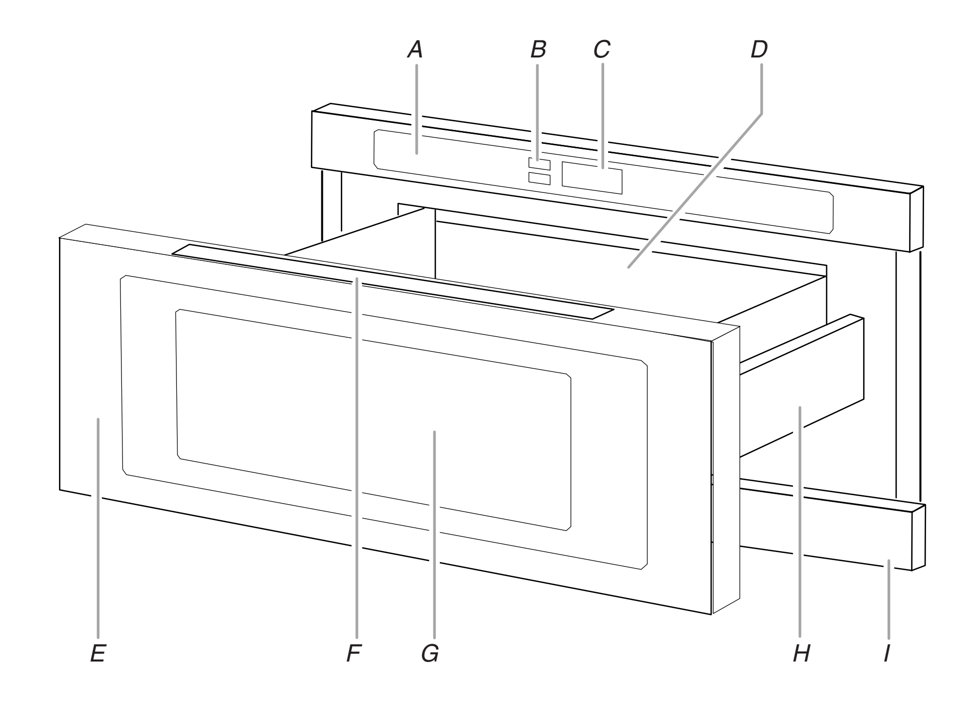
Ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon de courant électrique est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel peut couvrir plusieurs modèles différents. Le modèle que vous avez acheté peut comporter toutes les caractéristiques illustrées ici ou seulement certaines d'entre elles. L'apparence de votre modèle peut différer légèrement des illustrations présentes dans ce manuel.



A. Panneau de commande
B. Commandes de OPEN (OUVRIR) et CLOSE (FERMER)
C. Afiicheur
D. Cavité du four à micro-ondes
E. Avant de tiroir du four à micro-ondes
F. Étiquette du guide de cuisson
G. Hublot
H. Glissières de tiroir du four à micro-ondes
I. Ventilateur

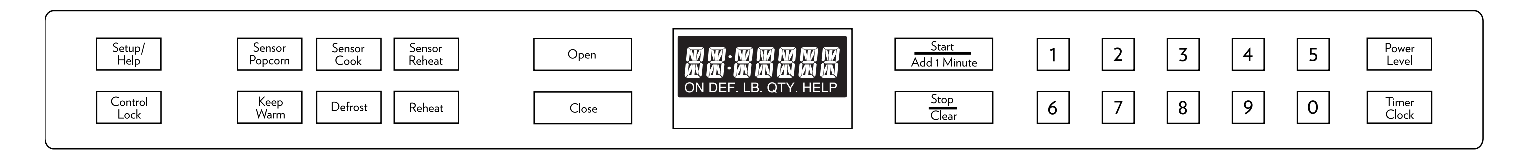
Pièces et caractéristiques non illustrées :

Couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes (dans le plafond)

Lampe du four à micro-ondes (dans le plafond)

Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (sur une surface plane, juste derrière la paroi arrière du tiroir du four à micro-ondes complètement ouvert)

TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR Á MICRO-ONDES



Afficheur

Lors de la mise sous tension initiale du four à micro-ondes, un message demandant de régler l'horloge défilera sur l'affichage. Si le message apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Effacer l'affichage et réinitialiser l'horloge.

Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, la puissance de cuisson, les quantités, les poids et/ou messages s'affichent. Lorsque le four à micro-ondes n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Ouverture et fermeture

Appuyer sur OPEN (ouvrir) ou CLOSE (fermer) pour ouvrir ou fermer automatiquement le tiroir du four à micro-ondes.

Afin d'éviter d'endommager le tiroir du four à micro-ondes, ne pas enfoncer ou tirer le tiroir manuellement, sauf en cas de panne de courant, lorsque les commandes ne fonctionnent pas. Si l'on doit ouvrir ou fermer le tiroir manuellement, enfoncer ou tirer le tiroir en douceur.

Horloge

Il s'agit d'une horloge standard de 12 heures (12:00 AM-11:59 PM).

Réglage de l'horloge :

1. Appuyer sur TIMER/CLOCK (minuterie/horloge), puis sur la touche numérique 2.
2. Entrer l'heure en heures et en minutes.
3. Appuyer de nouveau sur TIMER/CLOCK (minuterie/horloge) pour terminer le réglage.

Start (mise en marche)

La commande START (mise en marche) (START/ADD 1 MINUTE) démarre n'importe quelle fonction de cuisson. Si la cuisson sans détection est interrompue, appuyer sur la commande START pour reprendre le programme sans détection préréglé.

REMARQUE : Pour éviter le fonctionnement involontaire du four à micro-ondes, la commande START ne fonctionne que si un programme de cuisson est terminé, si le tiroir a été fermé ou si l'on a appuyé sur la commande STOP (arrêt) au cours des 3 dernières minutes.

Add 1 Minute (ajouter 1 minute)

La commande ADD 1 MINUTE (START/ADD 1 MINUTE) (mise en marche/ajouter 1 minute) met le four à micro-ondes en marche à la puissance maximale pendant 1 minute. Chaque pression supplémentaire sur la commande ajoute 1 minute au temps de cuisson.

On peut rallonger le temps de cuisson d'un programme par tranches de 1-minute et conserver le même niveau de puissance en appuyant sur ADD 1 MINUTE durant le programme. La fonction Add 1 Minute ne peut pas être utilisée durant le réchauffage, la décongélation ou tout autre programme de détection.

REMARQUE : Pour éviter le fonctionnement involontaire du four à micro-ondes, la commande ADD 1 MINUTE ne fonctionne que si un programme de cuisson est terminé, si le tiroir a été fermé ou si l'on a appuyé sur la commande STOP (arrêt) au cours des 3 dernières minutes.

Stop/Clear (arrêter/effacer)

Une simple pression sur la commande Stop (STOP/CLEAR) suffit pour effacer toute commande incorrecte, interrompre la cuisson et annuler la plupart des fonctions. Appuyer deux fois sur STOP pour annuler un programme de cuisson en cours.

Le four à micro-ondes s'arrête également lorsqu'on ouvre le tiroir. Fermer le tiroir et appuyer sur START pour reprendre le programme sans détection.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et en secondes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four à micro-ondes.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyer sur TIMER/CLOCK (minuterie/horloge), puis sur la touche numérique 1.
2. Entrer la durée en minutes et en secondes.
3. Appuyer de nouveau sur TIMER/CLOCK pour démarrer la minuterie.

La minuterie peut être annulée à tout moment en appuyant sur STOP.

Signaux sonores

Signaux sonores de fin de programme

À moins d'être désactivés, les signaux sonores retentissent à la fin d'un programme de cuisson.

Désactivation/activation du son : Appuyer sur la commande SETUP (réglage) deux fois, puis appuyer sur START.

Signaux sonores de rappel

Les sons retentissent toutes les 10 secondes pendant 1 minute, puis toutes les 3 minutes pendant une durée maximale de 1 heure. Appuyer sur STOP pour arrêter les signaux sonores.

Pour désactiver/activer le rappel : Appuyer sur SETUP (réglage) 3 fois, puis appuyer sur START.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du four à micro-ondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seule la commande CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) fonctionne.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Appuyer sur CONTROL LOCK pendant 3 secondes. L'afficheur indique le statut de verrouillage.

Réglage

La commande SETUP (SETUP/HELP) (réglage/aide) offre un accès facile aux réglages suivants :

- Signaux sonores - son activé ou désactivé. Voir “Signaux sonores”.
- Signaux sonores de rappel - signal de rappel activé ou désactivé. Voir “Signaux sonores”.
- Auto start (mise en marche automatique) - Voir “Mise en marche automatique” dans la section “Utilisation du four à micro-ondes”.
- Mode de démonstration - démonstration activée ou désactivée. Voir “Mode de démonstration”.

Mode de démonstration

Le mode de démonstration est idéal pour apprendre à utiliser le four à micro-ondes. Lorsque le mode est activé, il est possible de sélectionner des fonctions, avec de vrais affichages et signaux sonores, sans réellement activer le générateur de micro-ondes (magnétron). Pendant que les fonctions sont en marche au mode démonstration, la lumière s'allume et l'afficheur lance un compte à rebours rapide.

Activation du mode de démonstration : Appuyer sur SETUP 5 fois, puis appuyer sur START pendant 3 secondes.

Désactivation du mode de démonstration : Appuyer sur SETUP (réglage) 5 fois, puis appuyer sur START (mise en marche).

Help (aide)

Des conseils sont disponibles pour toutes les fonctions automatiques. Pour voir ces conseils, appuyer sur HELP (SETUP/HELP) (réglage/aide) pendant que “HELP” est allumé sur l'afficheur.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four à micro-ondes produit des micro-ondes qui rebondissent de la base, des parois et de la voûte en métal et qui passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébés ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, gourdes, le bois, le papier - y compris les sacs en papier brun et les journaux - ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four à micro-ondes car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement de contenants du four à micro-ondes.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater, ce que exigerait le nettoyage significatif de la cavité du four à micro-ondes. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de début, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés influencera la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et prolonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus également que les aliments de forme irrégulière.

Température de début

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments congelés.

Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, tels que la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de la même taille, léger et poreux tel que les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou de la pellicule de plastique approuvée pour les micro-ondes peuvent être utilisés. La pellicule de plastique doit être retournée à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière égale pour éviter la cuisson excessive des bords des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition

S'il s'agit d'aliments de forme irrégulière ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer en cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot dogs et saucisses. Percer en plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux plats pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et des aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir en premier "Papier d'aluminium et métal".

Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par la conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme de micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation parce que tout plat peut devenir chaud à cause de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec une garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant l'utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat brunisseur	La base doit être au moins à 3/16" (5 mm) au-dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, faïence	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : essuie-tout, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Plastique : pellicule, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensile de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour tester l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour utilisation au four à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté de l'article.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever des plats du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas bien utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

Utilisation possible

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), le papier d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier d'aluminium ou le métal toucher les parois, le plafond ou le fond de la cavité intérieure.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas permettre un contact avec un autre objet en métal durant la cuisson.

Utilisation à éviter

Les ustensiles de cuisson et de cuisson au four en métal, l'or, l'argent, l'étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les enveloppes à sandwich, les agrafes et objets avec garniture en or ou en argent ou avec un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

Puissance de cuisson des micro-ondes

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de chauffage doit être utilisée en indiquant le pourcentage, le nom ou le chiffre. Par exemple, 70 %=Moyen-Élevé.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de chauffage suggérée pour des aliments spécifiques.

POURCENTAGE/NOM	APPUYER SUR LA TOUCHE DE PUISSANCE DE CUISSON	UTILISATION
100 %, Élevé (par défaut)	Une fois	Réchauffage rapide d'aliments minute et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	Deux fois	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème.
80 %	Trois fois	Réchauffage de riz, pâtes ou mets en sauce remuables. Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.

POURCEN-TAGE/NOM	APPUYER SUR LA TOUCHE DE PUISSANCE DE CUISSON	UTILISATION
70 %, Moyen-Élevé	Quatre fois	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60 %	Cinq fois	Cuisson d'aliments sensibles tels que le fromage et les mets à base d'oeufs, pudding et crèmes anglaises. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyen	Six fois	Cuisson de jambon, volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	Sept fois	Pour faire fondre le chocolat. Réchauffage du pain, brioches et pâtisseries.
30 %, Moyen-Faible, Décongélation	Huit fois	Décongélation de pain, poisson, viandes, volaille et aliments précuits.
20 %	Neuf fois	Pour ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	Dix fois	Pour mettre les fruits à température ambiante.
0 %	Onze fois	Opération à capteur; sans la puissance de cuisson

Cuisson manuelle

Utilisation :

1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes et fermer le tiroir.
2. Entrer la durée de cuisson en minutes et en secondes.
   En cas de cuisson à la puissance maximale, passer à l'étape 4.
3. Appuyer à plusieurs reprises sur POWER LEVEL (niveau de puissance) pour sélectionner le niveau de puissance désiré. Voir "Puissance de cuisson du four à micro-ondes".
4. Appuyer sur START (mise en marche).
   Lorsque le programme est terminé, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
5. Appuyer sur STOP (arrêt) ou ouvrir le tiroir pour effacer l'affichage.

La durée de cuisson peut être rallongée par tranches de 1 minute au cours du programme en appuyant sur ADD 1 MINUTE.

Cuisson par étapes

Le four à micro-ondes peut être réglé pour cuire à différentes puissances pendant diverses durées, jusqu'à 4 étapes.

Cuisson par étapes :

1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes et fermer le tiroir.
2. Entrer la durée de cuisson durant la première étape.
3. Appuyer à plusieurs reprises sur POWER LEVEL (niveau de puissance) pour régler le niveau de puissance désiré pour la première étape. Voir "Puissance de cuisson du four à micro-ondes".
4. Répéter les étapes 2 et 3 pour chaque étape additionnelle.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
   Lorsque le programme est terminé, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
6. Appuyer sur STOP (arrêt) ou ouvrir le tiroir pour effacer l'affichage.

La durée de cuisson peut être rallongée par tranches de 1 minute au cours du programme de fonctionnement par intermittence en appuyant sur ADD 1 MINUTE.

Pour voir la puissance de cuisson durant le programme de fonctionnement par intermittence, appuyer sur POWER LEVEL (niveau de puissance).

Maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes. Le fonction de maintien au chaud utilise 10 % de la puissance de cuisson. La fonction de maintien au chaud peut être utilisée seule, ou être programmée pour suivre un programme de cuisson manuel.

- Couvrir les assiettes de nourriture.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts lors de la cuisson.
- Pour des résultats optimaux, ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

Utilisation :

1. Placer les aliments cuits encore chauds dans le four à micro-ondes et fermer le tiroir.
2. Appuyer sur KEEP WARM.
3. Entrer la durée de maintien au chaud en minutes et en secondes, jusqu'à 30 minutes.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
   L'afficheur présente le compte à rebours de la durée de maintien au chaud.
   "KEEP WARM" (garder au chaud) apparaît sur l'affichage de façon intermittente au cours du compte à rebours.
   Lorsque le programme est terminé, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
5. Appuyer sur STOP (arrêt) ou ouvrir le tiroir pour effacer l'affichage.

Réglage de la fin d'un programme : Appuyer sur KEEP WARM pendant que l'on règle un programme de cuisson manuel avant d'appuyer sur START.

Mise en marche automatique

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction de mise en marche automatique permet de programmer la mise en marche d'un programme de cuisson à une heure précise.

Utilisation du mode de mise en marche automatique :

1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes et fermer le tiroir.
2. Appuyer sur SETUP/HELP (réglage/aide) 4 fois.
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Entrer la durée de démarrage de la cuisson en heures et en minutes.
5. Appuyer sur TIMER/CLOCK (minuterie/horloge).
6. Entrer la durée de cuisson en minutes et en secondes.
7. Appuyer à plusieurs reprises sur POWER LEVEL (niveau de puissance) pour sélectionner le niveau de puissance de cuisson désiré. Voir “Puissance de cuisson du four à micro-ondes”.
8. Appuyer sur START (mise en marche).

   Lorsque le programme est terminé, “END” (fin) apparaît sur l’afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
9. Appuyer sur STOP (arrêt) ou ouvrir le tiroir pour effacer l’affichage.

Degré de cuisson

Le degré de cuisson peut être ajusté pour n'importe quel programme de cuisson automatique. Durant la programmation, appuyer sur POWER LEVEL (niveau de puissance) après que les sélections d'aliments et de quantité aient été effectuées. Appuyer une fois sur la commande pour “MORE” (plus) ou deux fois pour “LESS” (moins).

Réchauffage (sans détection)

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour le réchauffage de types d'aliment précis. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	N°	QUANTITÉ/INSTRUCTIONS
Petits pains/ muffins	1	1 à 8 morceaux, 2 oz (57 g) chacun*/ Placer sur un essuie-tout.
Petits pains/ muffins surgelés	2	1 à 8 morceaux, 2 oz (57 g) chacun*/ Placer sur un essuie-tout.
Beverage (boisson)	3	0,5 à 2 tasses (125 à 500 mL) Ne pas couvrir. Le diamètre de l'ouverture de la tasse affectera le mode de chauffage du liquide. Les boissons dans des tasses avec ouverture plus petite peuvent chauffer plus rapidement.

*Pour des pains plus petits, compter 2 petits pains comme 1 seul article. Pour des petits pains plus gros ou réfrigérés, 1 petit pain peut être compté comme 2 articles.

Utilisation de la fonction de réchauffage :

1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes et fermer le tiroir.
2. Appuyer sur REHEAT (réchauffage).
3. Sélectionner l'aliment en entrant le nombre qui lui correspond (voir le tableau et/ou l'étiquette du guide de cuisson).
4. Entrer la quantité.

   Le degré de cuisson peut être ajusté à ce moment-là en appuyant sur POWER LEVEL (niveau de puissance).
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   Lorsque le programme est terminé, “END” (fin) apparaît sur l’afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
6. Appuyer sur STOP (arrêt) ou ouvrir le tiroir pour effacer l’affichage.

Décongélation

Pour la décongélation, on peut utiliser la caractéristique de décongélation automatique ou régler la décongélation manuellement sur le four à micro-ondes.

- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des contenants à jus de fruit par exemple) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d’aliment le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Utiliser de petits morceaux de papier d’aluminium pour protéger les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d’abord “Papier d’aluminium et métal”.

La fonction de décongélation automatique ne doit pas être utilisée pour des aliments laissés hors du congélateur plus de 20 minutes et les plats cuisinés surgelés.

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour la décongélation de types d'aliment précis. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	N°	QUANTITÉ/INSTRUCTIONS
Viande hachée	1	0,5 à 2 lb (227 à 907 g) Retirer l'emballage et placer la viande dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
Steaks/ côtelettes	2	0,5 à 3 lb (227 g à 1,4 kg) Retirer l'emballage et placer les aliments dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
Volaille désossée	3	0,5 à 2 lb (227 à 907 g) Retirer l'emballage et placer les aliments dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
Volaille avec os	4	0,5 à 3 lb (227 g à 1,4 kg) Retirer l'emballage et placer le côté blanc de volaille vers le haut dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
Mets en sauce/ soupes	5	1 à 6 tasses (250 mL à 1,5 L)/ Retirer l'emballage et placer les aliments dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.

Utilisation de la commande de décongélation :

1. Placer les aliments sans les couvrir dans le four à micro-ondes et fermer le tiroir.
2. Appuyer sur DEFROST (décongélation).
3. Sélectionner l'aliment en entrant le nombre (voir le tableau et/ou l'étiquette du guide de cuisson).
4. Entrer le poids par tranches de dixièmes de livre pour la viande et la volaille

   ou

   Entrer le volume en tasses pour les mets en sauce/les soupes.

   Voir le tableau pour les limites de quantité.

   Le degré de cuisson peut être ajusté à ce moment-là en appuyant sur POWER LEVEL (niveau de puissance).
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   Le compte à rebours de la durée de décongélation s'affiche.

   Durant la décongélation, les signaux sonores indiquent le moment venu d'inspecter, de retourner, réarranger ou séparer les aliments. Ouvrir le tiroir, retourner les aliments si nécessaire, fermer la porte et appuyer sur START pour poursuivre la décongélation.

   Lorsque le programme est terminé, “LET STAND COVERED” (couvrir l'aliment et le laisser reposer) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
6. Appuyer sur STOP (arrêt) ou ouvrir le tiroir pour effacer l'affichage.

Décongélation manuelle : Suivre les instructions de la section “Cuisson manuelle”, et régler la puissance de cuisson à 30 %. Voir le tableau “Puissance de cuisson des micro-ondes”.

Cuisson par détection

Un capteur dans le four à micro-ondes détecte l'humidité dégagée par l'aliment au fur et à mesure qu'il chauffe et règle automatiquement la durée de cuisson en conséquence.

Plusieurs programmes de détection nécessitent de couvrir les aliments. On recommande l'utilisation de contenants ou de cuiseurs à vapeur adaptés aux micro-ondes avec couvercle non hermétique. Le couvercle non hermétique permettra l'évacuation de vapeur en quantité suffisante pour être détectée par le capteur. Lorsqu'on recouvre les aliments de pellicule plastique, s'assurer de laisser une ouverture d'aération suffisamment grande pour permettre à la vapeur de s'échapper.

REMARQUES :

- Le four à micro-ondes doit être branché pendant au moins 3 minutes.
- La cavité du four à micro-ondes et l'extérieur du contenant de cuisson doivent être secs.
- La température ambiante ne doit pas être supérieure à 95°F (35°C).
- Si le tiroir est ouvert pendant un programme de détection, la détection s'arrête et le programme est annulé.

Sensor Popcorn (maïs éclaté par détection)

Le capteur du four à micro-ondes détermine la durée d'éclatement appropriée en fonction des emballages commerciaux de maïs à éclater pour micro-ondes. Cette fonction est programmée pour détecter la durée d'éclatement pour des sachets de maïs à éclater de 3,5 oz (99 g), 3 oz (85 g) et 1,75 oz (50 g).

REMARQUE : Durant la fonction de maïs à éclater, tout comme avec toutes les fonctions de cuisson du four à micro-ondes, le four à micro-ondes doit être surveillé en permanence. Attendre que l'éclatement ralentisse jusqu'à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme.

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire ou d'articles en verre.
- Ne préparer qu'1 sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de l'éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas tenter de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté.
- Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des résultats optimaux.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses. Pour des sacs dont les dimensions ne figurent pas dans cette section, suivre les indications de l'emballage.
- Les résultats de cuisson peuvent varier selon la façon dont le sac est placé dans le tiroir du four à micro-ondes. Essayer de changer la position du sac pour obtenir de meilleurs résultats.

Utilisation de la fonction Popcorn (maïs éclaté) avec détection :

1. Placer le sac de maïs à éclater dans le four à micro-ondes et fermer le tiroir.
2. Appuyer une fois sur SENSOR POPCORN (maïs éclaté avec détection) pour Regular (cuisson normale) (2,85 à 3,5 oz [81-99 g]), ou deux fois pour Snack (encas) (1,2 à 1,6 oz [34 à 45 g]).

   Le degré de cuisson peut être ajusté à ce moment-là en appuyant sur POWER LEVEL (niveau de puissance).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Lorsque le programme est terminé, “END” (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
4. Appuyer sur STOP (arrêt) ou ouvrir le tiroir pour effacer l'affichage.

Sensor Reheat (réchauffage avec détection)

Le capteur dans le four à micro-ondes détermine le temps de réchauffage en fonction du poids des aliments à réchauffer.

Le réchauffage avec détection détecte l'humidité provenant d'aliments de 4 à 36 oz (113 à 1020 g) et les réchauffe.

Utilisation du réchauffage avec détection :

1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes en les couvrant mais pas hermétiquement afin que l'air puisse circuler, et fermer le tiroir.
2. Appuyer sur SENSOR REHEAT (réchauffage avec détection).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Lorsque le programme est terminé, “LET STAND COVERED” (couvrir l'aliment et le laisser reposer) apparaît sur l’afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
4. Appuyer sur STOP (arrêt) ou ouvrir le tiroir pour effacer l’affichage.

Cuisson par détection

Le capteur dans le four à micro-ondes détecte l'humidité dégagée par l'aliment et règle automatiquement une durée de cuisson basée sur la catégorie d'aliment sélectionnée.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	N°	QUANTITÉ/INSTRUCTIONS
Légumes frais : tendres	1	0,25 à 2 lb (113 à 907 g) Les rincer et les placer dans un récipient résistant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Légumes frais : durs	2	0,25 à 1,5 lb (113 à 680 g) Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé (30 à 60 mL) d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Légumes surgelés	3	0,25 à 1,25 lb (113 à 567 g) Sortir le plat de l'emballage. Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Plats surgelés	4	6 à 17 oz (170 à 482 g)/ Sortir le plat de l'emballage. Dégager l'opercule sur trois côtés. Si le plat ne se trouve pas dans un contenant pour micro-ondes, le placer sur une assiette, le couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.
Pommes de terre au four	5	1 à 6 moyennes, 10 à 13 oz (283 à 369 g) chacune/ Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les placer sur une feuille de d'essuie-tout, à au moins 1" (2,5 cm) de distance. Après la cuisson, les emballer dans du papier aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée*	6	0,25 à 2 lb (113 à 907 g) Émietter la viande dans un récipient allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. Placer les galettes sur une grille pour four à micro-ondes et couvrir avec du papier paraffiné. Laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Poisson/ fruits de mer	7	0,25 à 2 lb (113 à 907 g) Filets minces et crevettes : placer dans une assiette ou un plat allant au four à micro-ondes avec des rebors peu élevés. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Filets épais et steak : Les placer dans un plat pour mets en sauce allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Ajuster le degré de cuisson à “MORE” (plus).
Riz	8	0,5 à 2 tasses (125 à 500 mL) de riz sec (utiliser du riz à grain moyen ou à long grain). Suivre les mesures figurant sur l'emballage pour les quantités. Mettre le riz et le liquide dans un plat allant au four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle non hermétique. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson, ou jusqu'à absorption du liquide. Remuer.

*Le four à micro-ondes s'arrête à mi-chemin au cours de cette fonction pour permettre de remuer ou de retourner les aliments.

REMARQUE : En couvrant les aliments, s'assurer que l'ouverture d'échappement de l'air est suffisante pour que l'humidité puisse s'échapper. Ceci permettra au capteur de déterminer précisément la durée de cuisson.

Utilisation de la cuisson avec détection :

1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes en les couvrant mais pas hermétiquement afin que l'air puisse circuler, et fermer le tiroir.
2. Appuyer sur SENSOR COOK.
3. Sélectionner l'aliment en entrant le nombre qui lui correspond (voir le tableau ou l'étiquette du guide de cuisson).

   Voir le tableau pour les limites de quantité.

   Le degré de cuisson peut être ajusté à ce moment-là en appuyant sur POWER LEVEL (niveau de puissance).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Il est possible que le programme fasse une interruption pour permettre de retourner ou de remuer les aliments. Remuer ou retourner les aliments puis appuyer sur START pour poursuivre la cuisson.

   Lorsque le programme est terminé, les signaux sonores de fin de programme retentissent, suivis de signaux de rappel.
5. Appuyer sur STOP (arrêt) ou ouvrir le tiroir pour effacer l’affichage.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four à micro-ondes est froid. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés à moins d'avis contraire.

CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons rugueux de lavage ou certains genres d'essuie-tout recyclés.

Pour éviter d'endommager les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain.

La surface où le tiroir et le cadre du four à micro-ondes se touchent quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie.

Saleté intense

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Faire chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four à micro-ondes. La vapeur ramollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie.

Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :

  Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec 1 c. à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four à micro-ondes.

Couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes

Pour éviter la formation d'arcs et les dommages causés au four à micro-ondes, le couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes (voir la section "Pièces et caractéristiques") doit être maintenu propre.

- Essuyer avec un chiffon humide.

TIROIR DU FOUR À MICRO-ONDES ET EXTÉRIEUR

La surface où le tiroir et le cadre du four se touchent quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l'eau propre et assécher avec un linge doux sans charpie.

- Nettoyant à vitres et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif :

  Appliquer le nettoyant à vitres sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur la surface.

Acier inoxydable (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager le tiroir et l'extérieur du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer garnis de savon, nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Frotter dans le sens du grain.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour soumettre une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

TABLEAU DE COMMANDE

- Éponge ou linge doux et eau :

  Humecter l'éponge avec l'eau et essuyer le tableau. Sécher avec un linge doux.

- Pour éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

GLISSIÈRES DE TIROIR DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour que le tiroir puisse toujours s'ouvrir et se fermer facilement, enlever les miettes des glissières et nettoyer souvent.

- Sécher avec un chiffon doux.

DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le four à micro-ondes est-il correctement raccordé?**
  Voir les Instructions d'installation fournies avec le four à micro-ondes.

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?**
  Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, essayer les étapes ci-dessous. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".
- **La commande électronique du four à micro-ondes est-elle correctement réglée?**
  Voir la section "Tableau de commande du four à micro-ondes".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
  Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode de démonstration est-il réglé?**
  Voir la section "Mode de démonstration".

Le four à micro-ondes bourdonne

- Ceci est normal et se produit lorsque l'alimentation électrique allume et éteint le magnétron par intermittence.

L'avant de tiroir du four à micro-ondes semble gondolé

- Ceci est normal et n'affecte pas la performance.

Des messages s'affichent

- **L'afficheur indique-t-il "ERROR" (ERREUR) durant la cuisson par détection?**
  Le capteur ne détecte pas l'humidité. Vérifier les aliments et le couvercle, puis reprendre le programme. Voir la section "Cuisson par détection".

Le ventilateur tourne plus lentement que d'habitude

- **Le four à micro-ondes a-t-il été remisé dans un endroit froid?**
  Le ventilateur fonctionnera plus lentement jusqu'à ce que le four à micro-ondes atteigne la température ambiante normale.

Les durées de cuisson semblent trop longues

- **La puissance de cuisson est-elle bien réglée?**
  Voir la section "Puissance de cuisson des micro-ondes".
- **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?**
  Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.
- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans "Sécurité du four à micro-ondes encastrée"?**
  Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

Interférences avec la radio, un téléviseur ou un téléphone sans fil

- **La radio ou le téléviseur se trouve-t-il/elle près du four à micro-ondes?**
  Éloigner l'appareil du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur.
- **La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?**
  S'assurer que ces zones sont propres.
- **Le téléphone sans fil est-il de fréquence 2,4 GHz?**
  Certains téléphones sans fil de 2,4 GHz et certains réseaux domestiques sans fil peuvent subir des parasites ou des bruits lorsque le four à micro-ondes est en marche. Utiliser un téléphone avec fil, un téléphone sans fil avec une fréquence différente ou éviter d'utiliser ces articles pendant le fonctionnement du four à micro-ondes.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’utiliser seulement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil JENN-AIR®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné JENN-AIR® le plus proche.

Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l’eXpérience de la clientèle de Jenn-Air au : **1-800-807-6777**

Nos consultants fournissent de l’assistance pour :

- Procédés d’utilisation et d’entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Jenn-Air sont formés pour remplir la garantie du produit et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance :

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à :

Jenn-Air Brand Home Appliances
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Adresse internet : **www.jennair.ca**

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES APPAREILS DE CUISSON JENN-AIR®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air, marque de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Jenn-Air") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Jenn-Air paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants (si applicables au produit), en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Clavier et microprocesseur
- Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique
- Commandes électroniques
- Tube magnétron
- Brûleurs à gaz scellés

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Jenn-Air.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Jenn-Air autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. JENN-AIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Jenn-Air autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Jenn-Air. Aux É.-U., composer le **1-800-688-1100**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____

Adresse ____

Numéro de téléphone ____

Numéro de modèle____

Numéro de série ____

Date d'achat____

W10244166A

TINSKB124MRR0
5/09